



# BOOSTEZ L'IMMUNITÉ DE VOTRE CUISINE

Comment gérer et éviter les crises sanitaires





La solution ?

# UN NETTOYAGE ENZYMATIQUE

Pour une désinfection optimale



## DEGRES-L +<sup>1</sup>

### LE DÉTERGENT-DÉSINFECTANT ENZYMATIQUE TOUT-EN-1

Agréé biocide & virucide

La puissance dégraissante de l'enzyme associée à l'action assainissante du désinfectant pour un nettoyage rapide et efficace de toutes les surfaces de votre cuisine.

**DOUBLE ACTION  
ANTI-CONTAMINATION !**

- Nettoyage et désinfection des surfaces (PT2 - PT4) en **1 seul passage**
- Efficacité à **faible dosage**
- Action manuelle réduite grâce à la puissance des enzymes
- **Economie d'eau** : 1 seul passage = 1 seul rinçage

#### Action désinfectante à large spectre

Bactéricide, fongicide, levuricide et virucide.

#### Action préventive contre le biofilm

Prévient le risque de développement de biofilm (= arme secrète de la résistance bactérienne) grâce à son complexe enzymatique unique.

<b>BACTÉRICIDE</b>	EN 13697	sur <i>Pseudomonas aeruginosa</i> , <i>Escherichia coli</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Enterococcus hirae</i>	à 1% - en 5 min - en CS* - à 20 °C
<b>FONGICIDE</b>	EN 13697	sur <i>Aspergillus niger</i>	à 1% - en 15 min - en CS* - à 20 °C
<b>LEVURICIDE</b>	EN 13697	sur <i>Candida albicans</i>	à 1% - en 15 min - en CS* - à 20 °C
<b>VIRUCIDE</b>	EN 14476	sur <i>Vaccinia virus Ankara</i> (virus de référence pour les tests d'efficacité sur les virus enveloppés comme le coronavirus)	à 1% - en 30 min - en CS* - à 20 °C

(CS\* = condition de saleté)



## Pandémie COVID-19 LES NOUVEAUX DÉFIS

Depuis le début de la crise sanitaire, les conseils et les mesures d'hygiène se sont multipliés et ont engendré de nouvelles contraintes pour votre établissement.

### Impact budgétaire

Diminution de la fréquentation de votre établissement ou fermeture temporaire...

De nouveaux coûts liés aux mesures d'hygiène : masque, solution hydroalcoolique pour la clientèle, ... Par conséquent, le budget alloué à l'hygiène se réduit davantage, favorisant la désinfection au détriment du nettoyage.

### Réorganisation du travail

Mise en place effrénée de nouvelles mesures d'hygiène : distanciation sociale, port du masque, hygiène des mains, ...

De nouveaux gestes et de nouveaux produits rapidement implémentés qui ne sont pas toujours maîtrisés par le personnel.

### Manque de temps

Augmentation de la fréquence de désinfection, gestion de la clientèle

Entre la formation du personnel, la désinfection fréquente des zones à risque et le contrôle du respect des mesures d'hygiène de la clientèle, il reste peu de temps pour appliquer le protocole de nettoyage standard.

# CRISE SANITAIRE LES ESSENTIELS



✓ Une **hygiène des mains irréprochable** avec un savon main nettoyant désinfectant et une lotion hydroalcoolique assainissante

✓ Un **nettoyage en profondeur** des surfaces grâce à la puissance des enzymes combiné à la **désinfection**

✓ Une **désinfection optimale** après un nettoyage enzymatique en profondeur

✓ Une désinfection régulière des **HIGH-TOUCH SURFACES**



## Les biocides : UNE RÉGLEMENTATION STRICTE

Tout produit biocide doit être enregistré auprès du Ministère de la Santé suivant les règles définies dans la législation biocide pour être mis sur le marché belge.

**Le numéro d'inventaire** permet d'assurer sa traçabilité et de vérifier s'il est bien adapté et autorisé pour des utilisations dans les domaines concernés :

- **PT1** : hygiène humaine
- **PT2** : surfaces non-alimentaires
- **PT4** : surfaces en contact avec les denrées alimentaires

Pour comparer des solutions, il faut se référer aux **normes d'application** qui indiquent avec précision les conditions d'efficacité du désinfectant pour une utilisation donnée : conditions de saleté, concentration, temps, souches, etc.

- Utilisation **inappropriée** des biocides par manque d'information et de temps
- Utilisation **excessive** des biocides par manque d'information ou par peur
- **Sous-dosage** des produits par manque de budget
- Utilisation **intermittente** des biocides ou suppression d'étapes clés du protocole de nettoyage par manque de temps et de budget

### ATTENTION ! Risque élevé de contamination & de résistance bactérienne

Un nettoyage en profondeur suivi d'une désinfection raisonnée sont les étapes essentielles pour garantir une hygiène optimale.



**LAVMAIN+<sup>1</sup>**  
Savon désinfectant 2-en-1 (PT1)

**SANIHAND<sup>1</sup>**  
Lotion hydroalcoolique (PT1)

**DEGRES-L+<sup>1</sup>**  
Détergent désinfectant 2-en-1 (PT2-PT4)

**ENZYMOUSSE+<sup>1</sup>**  
Détergent désinfectant moussant 2-en-1 (PT2-PT4)

**SANIQUAT<sup>1,2</sup>**  
Désinfectant de surfaces (PT2-PT4)

**SANIHOL<sup>1</sup>**  
Désinfectant de surfaces (PT2)

### BESOIN D'UN DISTRIBUTEUR ?

Demandez conseil à votre expert Realco



« Les biocides sont des produits pour éliminer des organismes nuisibles. Une mauvaise utilisation de ces produits peut conduire au développement de résistance bactérienne contre la substance active. »

SPF Santé



<sup>1</sup>Utiliser les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations relatives au produit.

<sup>2</sup>La teneur en ammonium quaternaire de ce produit permet de revendiquer l'efficacité sur le COVID-19 suivant le document «Laboratory biosafety guidance related to the novel coronavirus (12/02/2020)» publié par l'OMS.

# 8 BONNES RAISONS de nettoyer avec des **Enzymes**



Enzyme = Ressource  
**NATURELLE**



**ÉCONOMIE D'EAU**  
Rinçage facile



SUPER **EFFICACE**



**IMPACT POSITIF**  
sur les eaux usées



Préservation de la  
**QUALITÉ  
ORGANOLEPTIQUE**



**ÉCONOMIE D'ÉNERGIE**  
Nettoyage 45 - 55 °C



Préservation de  
**VOS ÉQUIPEMENTS**  
Produit non-corrosif



GAIN DE **TEMPS**  
Nettoyage en cycle  
unique

Soucieux de la santé de l'Homme et de son environnement, Realco place la **menace des contaminations** au cœur de ses recherches et activités. Notre engagement pour un avenir plus propre et plus sain se traduit dans le soutien que nous offrons pour minimiser ce risque et assurer la **sécurité** de votre personnel et préserver leur **santé**. Un nettoyage en profondeur et une désinfection conforme est une **mesure de prévention** clé pour préserver un environnement sain et améliorer votre productivité.

FABRIQUÉ EN  
**BELGIQUE**

**REALCO**.be  
ENZYMES FOR LIFE

**FSC**